TODAS LAS RECETAS ADAPTADAS PARA TM 21 Y TM 31

cocinar con TMX

Las mejores recetas THERMOMIX elaboradas para ti

La mejor escuela de cocina, tu THERMOMIX

- Para la primavera, recetas con flores
- Los sabores de las nuevas conservas

Nº 17 3,50 €
00017
8 414090 242646

INDICE

La piña

6 La saludable y aromática piña
10 Recetas con piña:
- Ensalada de piña y crema de queso
- Pollo con piña al curry
- Tarta de piña y coco
- Crumble de piña y naranja
- Bizcocho de piña

Escuela de cocina

12 Ensalada Cesar
14 Crema de alcachofas
14 Espinacas con marisco y salsa rosa
16 Raviolis de mozzarella fritos
17 Fritos de merluza y gambas
18 Albóndigas en salsa con arroz
20 Conejo al ajillo
22 Salmón con puré a las finas hierbas
24 Carrillera de rape en salsa
24 Patas frutos del mar y alcachofas
28 Flan de naranja
30 Tarta de manzanas y ciruelas
32 Nougat de guindas y miel
34 Tartaletas de arándanos
34 Canutillos de hojaldre

Viajar con el paladar

38 Cádiz y Huelva
42 Tortitas de camarones
44 Atún marinado con pipirrana
46 Cazón en adobo
48 Montaditos de jamón y gambas
48 Bienmesabe de almendras

Ybarra

52 Tortilla de ajos verdes y brotes de soja
53 Zanahoria con fresas y queso

Las conservas

54 Merengue esterilizado
56 Mermelada de tomate y limón
56 Chutney de mango y canela
58 Mermelada de crema de leche y chocolate
60 Compota de manzanas al caramelo

Cocina con flores

62 Ensalada de flores y frutos secos
64 Flor de calabacín y cocktail de quesos
66 Pollo marinado con mango y coco
68 Flor de guisante con pomelo y guacamole
70 Rollitos de melocotón y frambuesas

Intolerancia a la lactosa

72 Intolerancia a la lactosa
76 Croquetas de tofu
78 Crema de zanahoria y chips de arroz
80 Tempura de verdura con vinagreta de coco
82 Nectarinas con crema de almendra
84 Milhojas de soja, cacao y vainilla

Secciones

86 Menus
88 Cuidemos el agua
90 Lectores
92 Mercado
93 Bazar
94 Noticias
96 Suscripciones
98 Webs

TARTA DE PIÑA Y **COCO**

8 RACIONES / 130 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 500 gr de masa de hojaldre
- 180 gr de nata
- 70 gr de mantequilla
- 90 gr de azúcar
- 50 gr de almendra en polvo
- 50 gr de coco rallado
- 10 gr de harina de maíz
- 10 gr de ron
- 1 huevo
- 1 piña
- Mermelada o confitura a gusto

Preparación TM31 y (TM21)

1. Extiende con un rodillo la masa de hojaldre y coloca sobre una tartera. Pincha la base con un tenedor y deja reposar en la nevera una hora.
2. Realiza una crema con el resto de ingredientes, menos la piña y la mermelada. Para ello tritura todo 20 segundos, a velocidad 6. Vierte sobre la tartera.
3. Corta la piña en rodajas y ve colocando sobre la crema en forma de espiral. Hornea en horno caliente a 170º, unos 50-60 minutos.
4. Retira del molde y cubre con la mermelada o confitura.

POLLO CON PIÑA AL **CURRY**

6 RACIONES / 45 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 3 pechugas de pollo en dados
- 1 manzana pelada y sin pepitas
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 20 gr de curry en polvo
- 30 gr de coco rallado
- 20 gr de pasas
- 1 lata de piña en almibar
- 200 gr de caldo de pollo **Gallina Blanca**
- 30 gr de vino blanco seco
- 30 gr de almibar de la piña
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la manzana y la cebolla 8 segundos, a velocidad 6. Rehoga con el aceite de oliva 12 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Añade el pollo y rehoga 3 minutos, a la misma velocidad (en TM21: coloca la mariposa sobre las cuchillas y no la retires hasta el final de la receta) y temperatura.
2. Agrega el curry, coco, pasas, caldo, vino, almibar, sal y pimienta. Cocina 30 minutos, a 100º, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: velocidad 1), sin el cubilete. Rectifica de sal y pimienta
3. Sirve el pollo con un poco de arroz blanco o pasta, salsea y añade la piña en dados y un poco más de coco rallado.

CRUMBLE DE PIÑA Y **NARANJA**

6 RACIONES / 70 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 2 naranjas peladas en rodajas
- 1 piña de unos 700 gr en dados
- 300 gr de azúcar
- 200 gr de agua
- 1 vaina de vainilla

Para el crumble:

- 150 gr de mantequilla en pomada
- 150 gr de azucar morena
- 150 gr de harina de cultivo ecológico **Harimsa**
- 150 gr de almendra en polvo
- Una pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Para el crumble, mezcla todos los ingredientes 10 segundos, a velocidad 6. Reserva en la nevera.
2. Realiza un almibar con el agua, azúcar y vainilla, calentando 14 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Vierte la piña en dados y deja otros 12 minutos, a la misma velocidad y temperatura. Retira y deja enfriar en la nevera.
3. Coloca las rodajas de naranja en el fondo de un molde, escurre la piña. Dispón una capa de piña sobre la naranja. A continuación reparte una capa de crumble roto con las manos o con un rallador que cubra el resto.
4. Hornea a 180º, en horno caliente unos 30 minutos, hasta que el crumble coja un color dorado.

ENSALADA DE PIÑA Y CREMA DE **QUESO**

6 RACIONES / 20 MIN / SENCILLA

YBARRA

Ingredientes

- 2 lechugas a gusto
- 3 tomates pelados y sin pepeitas
- 1 lata de aceitunas sin hueso
- Aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Sal y pimienta
- 1/2 piña grande pelada y cortada en dados

Para la crema de queso:

- 100 gr de queso ricotta o queso fresco
- 100 gr de queso feta
- 1 yogur natural
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 50 gr de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Zumo de 1/2 limón
- Una cuchara de hierbabuena picada
- 50 gr de agua
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Limpia las hojas de lechuga y reserva. Pica el tomate y aceitunas pulsando 2-3 veces el turbo, añade un chorro de aceite de oliva y reserva.

2. Para la crema, mezcla todos los ingredientes a velocidad 6-8 hasta formar una crema homogénea.

3. Sirve las hojas de lechuga con un poco de crema de queso encima. Reparte los dados de piña por encima y termina de decorar con la mezcla de tomate-aceitunas.

BIZCOCHO DE **PIÑA**

8 RACIONES / 55 MIN / SENCILLA

HARIMSA

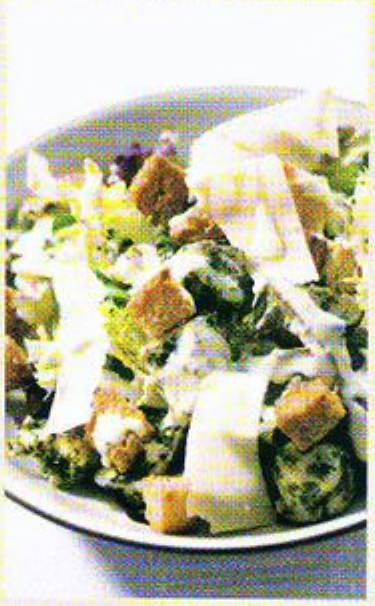
Ingredientes

- 250 gr de leche entera
- 500 gr de piña en dados
- 200 gr de coco rallado
- 300 gr de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 270 gr de harina bizcochona **Harimsa**

Preparación TM31 y (TM21)

1. Mezcla todos los ingredientes menos la piña 15 segundos, a velocidad 6-8. Vierte la mezcla en un molde y reparte la piña por toda la superficie.

2. Espolvorea de azúcar y mete en el horno caliente a 180º, unos 45-50 minutos. Comprueba la cocción pinchando con una puntilla. Si sale seca el bizcocho está listo. Espolvorea con azúcar glasé y sirve



Escuela de cocina

Cuando decidimos aprender a cocinar solemos pensar que nuestros primeros platos deben ser sencillos y poco atractivos. Esto es solo cierto en la parte tocante a la sencillez, ya que el aprendizaje en la cocina no está nada reñido con dar toda una campanada entre nuestros primeros invitados. Los platos que te presentamos nos brindan una doble oportunidad: la de aprender y la de demostrar que la cocina no tiene por qué ser complicada para sorprender. Quizá más bien sea al contrario.

ENSALADA CESAR

8 RACIONES / 20 MIN / SENCILLA

Ingredientes

YBARRA

- 300 gr de lechuga variada
- 250 gr de pechuga de pavo
- 6 rebanadas de pan sin corteza
- 200 gr de parmesano rallado
- 3 cucharadas de perejil fresco picado
- Una cuchara de tomillo fresco
- 1 diente de ajo picado
- 70 gr de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Sal y pimienta

Para la vinagreta:

- 2 cubiletes de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 1 diente de ajo
- Un chorro de vinagre de Jerez **Ybarra**
- Zumo de 1/2 limón
- Una cucharilla de mostaza en grano
- 1 yema de huevo
- 50 gr de agua
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Para la vinagreta, tritura todo menos el aceite 10 segundos, a velocidad 6, en dos veces para que se pique mejor. Pon la mariposa, añade el aceite poco a poco por el bocal y emulsiona como una mayonesa a velocidad 3. Quita la mariposa y pica 10 segundos, a velocidad 6. Rectifica de sal, pimienta y reserva.

2. Pica el perejil, tomillo, aceite, ajo, sal y pimienta 20 segundos, a velocidad 6. Corta el pavo en dados y cubre con ésta mezcla. Calienta el horno a 200º y en un recipiente, hornea el pavo marinado y en otro el pan de molde cortado en dados. Saca el pan cuando se tueste y deja el pavo 15-20 minutos hasta que se haga. Reserva.

3. Limpia y escurre bien la lechuga. Sirve junto con el pavo, el pan horneado, el queso parmesano. Aliña con la vinagreta. Puedes añadir también el jugo que el pavo ha soltado en la cocción junto con la marinada.

CREMA DE **ALCACHOFAS**

6 RACIONES / 45 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 80 gr de nata líquida
- Zumo de 1 limón
- Sal y pimienta
- 16 alcachofas
- 1/2 cubilete de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 2 cebollas pequeñas
- 2 dientes de ajo
- 600 gr de caldo de verduras **Gallina Blanca**
- 40 gr de mantequilla

Preparación TM31 y (TM21)

1. Mezcla la nata con el zumo de limón, sal y pimienta 20 segundos, a velocidad 3. Reserva

2. Limpia las alcachofas quitando hojas hasta el corazón. Corta en 4 trozos y ponlas en un recipiente con agua y zumo de limón, para blanquearlas.

3. Corta las cebollas y el ajo 8 segundos, a velocidad 4. Añade el aceite y rehoga 10 minutos a temperatura varoma, velocidad 1. Incorpora las alcachofas escurridas y rehoga otros 4 minutos, a temperatura varoma velocidad 1.

4. Añade el caldo y deja cocer 20 minutos, a 100º, velocidad 1. Añade la mantequilla y tritura a velocidad progresiva 5-7-9 hasta que te quede una crema homogénea. Rectifica de sal y pimienta y cuela por un chino.

5. Sirve la crema caliente y acompaña con un cordón de crema agria del primer paso y un chorro de aceite de oliva.

ESPINACAS CON MARISCO Y SALSA **ROSA**

6 RACIONES / 30 MIN / MEDIA

Ingredientes

- 250 gr de hojas de espinaca 300 gr de marisco variado (gambas, langostinos, carabineros, etc.)
- 50 gr de grosellas en grano
- 2 naranjas en gajos
- 100 gr de queso curado en lascas o tiras
- Un chorro de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Sal y pimienta

Para la salsa rosa:

- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 chorro de zumo de naranja
- 1 chorro de brandy o whisky
- 3 cucharadas de ketchup
- 1 cubilete de aceite de girasol **Ybarra**
- 2 cubiletes de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Para la salsa rosa, pon la mariposa, mezcla yemas, mostaza, zumo, licor y ketchup 6 segundos a velocidad 4. Incorpora el aceite de girasol primero y el de oliva después por el bocal a velocidad 3 y medio. Rectifica de sal y pimienta y reserva.

2. Pon 500 gr de agua a hervir a temperatura varoma velocidad 1. Pela el marisco, sal-pimenta y coloca en el recipiente varoma. Una vez que rompa a hervir el agua, coloca el recipiente varoma y deja cocer 8 minutos a temperatura varoma velocidad 1. Retira, deja enfriar y reserva.

3. Mezcla las espinacas con la grosella, gajos de naranja, queso y marisco. Aliña el conjunto con un poco de aceite, sal-pimienta y la salsa rosa.

RAVIOLIS DE MOZZARELLA FRITOS

8 RACIONES / 50 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 1 paquete de pasta won ton
- Pan rallado
- Huevo
- Aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**

Para el relleno:

- 300 gr de queso mozarella
- 100 gr de queso fresco cremoso
- 100 gr de parmesano rallado
- 2 cucharadas de albahaca fresca picada
- 10 gr de harina de cultivo ecológico **Harimsa**
- Ralladura de 1 limón
- 1 huevo
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Para el relleno, mezcla todos los ingredientes 30 segundos, a velocidad 4. Retira y reserva.

2. Extiende las hojas de won ton. Pinta con un pincel, un poco de huevo batido cada hoja y coloca en el centro una bola de masa. Vuelve a cubrir con otra lámina de pasta, tasa bien y corta con un corta pastas. Deja reposar 30 minutos.

3. Pasa cada ravioli por una mezcla de huevo batido y pan rallado. Calienta una sartén con aceite de oliva y fríe hasta que se tuesten por ambos lados. Sirve calientes y acompaña de una salsa a gusto, tomate, pesto, romesco, etc.

FRITOS DE MERLUZA Y GAMBAS

8 RACIONES / 45 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 400 gr de filetes de merluza
- 200 gr de gambas
- 400 gr de espinacas cocidas
- 1 paquete de hojas de pasta brick
- 2 dientes de ajo
- 1 bote de zanahoria rallada **Hacienda Ybarra**
- 1 cubilete de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Ralladura de una lima ó limón
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Corta el ajo con un puñado de espinacas cocidas y el aceite 10 segundos, a velocidad 6. Añade el resto de espinacas bien escurridas, ralladura y rehoga 15 minutos, a 100º, velocidad 1 sin el cubilete. Rectifica de sal y pimienta. Escurre y reserva.

2. Escurre la zanahoria y pela las gambas. Extiende una hoja de pasta brick, unta con un poco de aceite. Coloca en el centro un poco de espinacas, un trozo de filete de merluza encima. Dispón sobre el filete unas gambas y la zanahoria rallada. Pliega la hoja de pasta brick, realiza un paquete hermético y reserva.

3. Hornea a 180º, unos15 minutos hasta que se doren bien. Sirve con un poco de ensalada y salsa mayonesa o ali-oli.

ALBÓNDIGAS EN SALSA CON **ARROZ**

6 RACIONES / 50 MIN / MEDIA

Ingredientes

- 250 gr de carne de ternera picada
- 200 gr de panceta de cardo picada
- 1 yema de huevo
- 60 gr de pan rallado
- 1 cebolla pequeña
- 4 dientes de ajo
- 1 cuchara de perejil picado
- 60 gr de leche
- Harina de cultivo ecológico **Harimsa**
- 500 gr de arroz blanco cocido

Para la salsa:

- 1 cebolla y peregil
- 1 diente de ajo
- 1/2 cubilete de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 1 chorro de brandy
- 1 bote de de tomate frito **Ybarra**
- 1 hoja de laurel
- 400 gr de caldo de carne **Gallina Blanca**
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la cebolla, perejil y el ajo 8 segundos, a velocidad 5. Mezcla con la carne picada, huevo, pan rallado, leche, sal y pimienta 30 segundos, a velocidad 3. Retira y deja reposar 20 minutos.

2. Forma bolas con la carne, pasa por la harina y fríe en una sartén con aceite caliente. Retira a un papel de cocina y reserva.

3. Para la salsa, pica la cebolla, el ajo y aceite 15 segundos, a velocidad 5 (en TM21: velocidad 4). Programa 10 minutos, a temperatura varoma velocidad 1. Incorpora el brandy y deja otros 5 minutos, a la misma velocidad y temperatura.

4. Añade la salsa de tomate y el resto de ingredientes. Programa 6 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. A continuación incorpora las albóndigas en el cestillo y deja cocinar 8 minutos, a temperatura varoma, velocidad 2.

5. Retira, sirve junto con el arroz blanco y espolvorea con perejil picado.

CONEJO AL AJILLO

6 RACIONES / 100 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 1 cebolla pequeña
- 10 dientes de ajo
- 1 cubilete de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 800 gr de conejo en pedazos
- 1/2 cubilete de vino blanco
- 500 gr de caldo de carne **Gallina Blanca**
- Harina de cultivo ecológico **Harimsa**
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Trocea la cebolla, ajos y aceite 10 segundos, a velocidad 5 (en TM21: velocidad 4). Programa 13 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1 sin el cubilete.

2. Enharina los trozos de conejo, incorpora al sofrito y deja 9 minutos, a temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: con la mariposa puesta, a velocidad 1). Dos minutos antes de terminar el tiempo añade el vino blanco por el bocal.

3. Incorpora el caldo y programa 30 minutos, a temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda, (en TM21: con la mariposa puesta, a velocidad 1) y después, 25 minutos, a 100° y misma velocidad. Incorpora agua a mitad de cocción si fuera necesario. Comprueba el punto de cocción de la carne, deja reposar y sirve junto con unas patatas fritas o patatas panadera.

SALMÓN CON PURÉ A LAS FINAS **HIERBAS**

8 RACIONES / 40 MIN / SENCILLA

Ingredientes

YBARRA

- 4 supremas de salmón
- 500 gr de patatas
- Una cuchara de perejil
- Una cuchara de eneldo
- Una cuchara de cebollino picado
- Una cuchara de tomillo fresco
- Una cuchara de albahaca fresca
- Una cuchara de perifollo fresco
- 50 gr de mantequilla en pomada
- 30 gr de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Un bouquet de lechuga
- Una huevas de salmón ó trucha
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica todas las hierbas a velocidad 6, unos segundos, en varias veces hasta que queden bien picadas. Retira y reserva.

2. Pela, corta, y sal-pimienta las patatas en rodajas, coloca en el recipiente Varoma. Pon 500 gr de agua a hervir, 5 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Cuando empiece a hervir pon el recipiente varoma encima y cuece las patatas unos 18 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Retira las patatas y reserva un poco de agua de la cocción.

3. Mete las patatas en el vaso con las hierbas frescas picadas, mantequilla y aceite. Programa 40 segundos, a velocidad 6 y añade un poco de caldo hasta obtener la textura de puré deseada. Cuanto menos lo tritures, menos correoso te queda el puré.

4. A continuación programa 2 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1, rectifica de sal y pimienta, retira y reserva.

5. Marca las supremas de salmón en la sartén con un chorro de aceite de oliva al punto deseado. Sirve un poco de puré, la suprema encima. Acompaña con un bouquet de lechuga aliñada y unas huevas de salmón o trucha.

CARRILERAS DE RAPE EN SALSA

6 RACIONES / 55 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 12 carrilleras de rape limpias
- 200 gr de mezcla de champiñones
- 1 cubilete de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 1 cebolla pequeña
- 4 dientes de ajo
- 50 gr de txakoli (ó vino blanco seco)
- 40 gr de harina de cultivo ecológico **Harimsa**
- 4 cucharadas de perejil picado
- 3 cubiletes de caldo de pescado **Gallina Blanca**
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la cebolla y el ajo 8 segundos, a velocidad 4 (en TM21: velocidad 3). Añade los champiñones, el aceite y rehoga 15 minutos, a 100º, velocidad 1 sin el cubilete. Añade la harina, programa 2 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Incorpora el vino blanco y deja reducir 3 minutos, a 100º, velocidad 1 sin el cubilete.

2. A continuación, agrega el caldo y el perejil picado y deja cocer 15 minutos, a 100º, velocidad 1. Retira y reserva.

3. Pon 500 gr de agua a hervir a temperatura varoma, velocidad 1. Sal-pimenta las carrileras y dispón en el recipiente Varoma. Cuando empiece a hervir, coloca el recipiente Varoma y deja cocer 6 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Retira y sirve junto con la salsa y los champiñones. Espolvorea con perejil picado.

PASTA FRUTOS DEL MAR Y ALCACHOFAS

6 RACIONES / 40 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 300 gr de spaghetti negro cocido
- 100 gr de gambas
- 100 gr de calamares
- 100 gr de carne de mejillón
- 1/2 cubilete de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 1 cebolla pequeña
- 200 gr de caldo de pescado **Gallina Blanca**
- 6 corazones de alcachofas troceadas
- 3 dientes de ajo
- 2 tomates maduros
- 50 gr de vino blanco seco
- Hebras de azafrán
- 1 cuchara de perejil picado
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela las gambas, cocina las cabezas y cáscaras junto con los tomates cortados por la mitad y el caldo de pescado, 8 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Deja enfriar un poco, pulsa dos veces el turbo y cuela por el chino. Reserva el caldo.

2. Tritura la cebolla, ajo y aceite 10 segundos, a velocidad 4. Sal-pimenta, añade el calamar y programa 8 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1 (en TM21: con la mariposa puesta) sin el cubilete. Añade el vino blanco, azafrán, perejil picado, alcachofas y rehoga 6 minutos, a temperatura varoma velocidad 1 (en TM21: sin quitar la mariposa).

3. A continuación incorpora el caldo obtenido en el primer paso. Programa 10 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Dos minutos antes de terminar, incorpora las cigalas, mejillones y el cestillo con la pasta cocida (en TM21: retira la mariposa e incorpora el cestillo). Sirve la pasta caliente, salsea y añade un poco de perejil picado y unas hebras de azafrán.

FLAN DE NARANJA

6 RACIONES / 70 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 400 gr de leche entera
- 1 cucharilla de esencia de vainilla
- Zumo de 2 naranjas
- Ralladura de 1 naranja
- 1 palo de canela
- 4 huevos
- 2 yemas de huevo
- 330 gr de azúcar

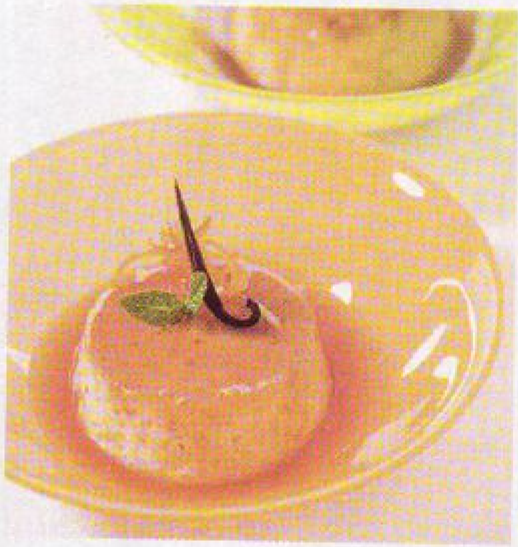
Preparación TM31 y (TM21)

1. Mezcla 110 gr de azúcar con los huevos y las yemas 6 segundos, a velocidad 4. Retira y reserva en un recipiente aparte. Pon la mariposa y calienta la leche, vainilla y palo de canela a temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1) hasta que empiece a hervir.

2. Añade la ralladura de naranja y la mitad del zumo. Saca un cucharón de ésta leche y mezcla poco a poco con los huevos y azúcar. A continuación programa 1 minuto, a velocidad 1 y medio. Al mismo tiempo, ve añadiendo por el bocal la mezcla de huevo y leche.

3. Realiza un caramelo en un cazo con los 220 gr de azúcar restantes y un poco de agua. Vierte 3/4 partes de éste caramelo en el fondo de las flaneras. Añade la otra mitad del zumo al caramelo sobrante, calienta un poco si hiciera falta y reserva.

4. Llena las flaneras con la mezcla realizada y cuece al baño maría a 150º, en horno caliente, de 40 a 50 minutos. Deja enfriar 4 horas retira del molde y salsea con el resto del caramelo reservado. Sirve con helado o nata montada.



TARTA DE MANZANAS Y CIRUELAS

8 RACIONES / 50 MIN / MEDIA

Ingredientes

- 4 manzanas golden
- 100 gr de ciruelas
- 250 gr de harina bizcochona **Harimsa**
- 50 gr de almendra en polvo
- 200 gr de mantequilla pomada
- 230 gr de azúcar
- 3 huevos
- 3 yemas
- 1/2 cubilete de ron blanco
- Ralladura de un limón

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la mariposa y bate huevos, yemas y azúcar 12 minutos, a 60°, velocidad 3 y después, 5 minutos, sin temperatura, a velocidad 4. Incorpora la mantequilla, harina, almendra, ron y limón. Programa 30 segundos, a velocidad 2.

2. Vierte la masa en un molde con la base desmontable. Reparte las ciruelas por la masa. Pela, corta las manzanas y distribuye por la superficie de la tarta.

3. Espolvorea con un poco de azúcar y hornea unos 30 minutos, a 190°, en horno precalentado. Deja enfriar y cubre con la azúcar glasé o mermelada.

NOUGAT DE GUINDAS Y MIEL

8 RACIONES / 60 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 420 gr de miel de flores
- 400 gr de azúcar
- 60 gr de agua
- 100 gr de azúcar vainillada
- 130 gr de mantequilla en pomada
- 120 gr de guindas
- 80 gr de avellana tostada
- 40 gr de pistachos
- 3 claras de huevo
- Una pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Monta las claras con 200 gr de azúcar, 5 minutos, a 50º, velocidad 3 y luego 5 minutos, a la misma velocidad, sin temperatura. Reserva en el vaso.

2. Funde la miel en un cazo con el resto del azúcar, miel, agua y una pizca de sal a un punto en el que al añadir unas gotas de agua el azúcar se endurezca y cristalice (a 150º con termómetro de azúcar, punto quebrado grande).

3. Pon el merengue a velocidad 2 y ve añadiendo por el bocal el azúcar. A continuación mezcla 2 minutos, a velocidad 3 (tiene que quedar muy espeso), incorpora la mantequilla, avellanas, pistachos y guindas y deja 1 minuto, a velocidad 1 y medio.

4. Vierte la mezcla en un molde rectangular, alisa bien y deja enfriar toda la noche. Una vez frío retira del molde y corta en porciones.

TARTALETAS DE **ARÁNDANOS**

6 RACIONES / 50 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 500 gr de arándanos
- 140 gr de azúcar

Para la masa de base:

- 250 gr de harina de fuerza **Harimsa**
- 130 gr de mantequilla en pomada
- 200 gr de azúcar moreno
- 1 yema de huevo
- Ralladura de 2 limones
- 50 gr de agua
- 1 pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Para la masa base, mezcla todos los ingredientes 6 segundos, a velocidad 6. Deja reposar 3 a 4 horas en la nevera, si la dejas toda la noche te será más fácil extenderla al día siguiente

2. Extiende con la ayuda de un rodillo sobre una mesa enharinada en un grosor de unos 4 mm. Pincha toda la superficie con un tenedor. Corta con un corta pastas y ve extendiendo los discos sobre las tarteras.

3. Pon la mariposa y mezcla los arándanos con el azúcar 30 segundos, a velocidad 1 y medio (en TM21: velocidad 1). Ve distribuyendo sobre las tarteras y hornea 40 minutos, a 180° en horno caliente. Deja enfriar y sirve con un poco de nata montada o helado y azúcar glasé.

Nota

No se ha tenido en cuenta el tiemo de reposo de la pasta

CANUTILLOS DE **HOJALDRE**

8 RACIONES / 40 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 500 gr masa de hojaldre
- 300 gr de leche
- 200 gr de nata líquida
- 40 gr de harina fina de maíz
- 2 huevos
- 2 yemas
- 100 gr de azúcar
- 1 palo de canela
- 1 chorro de agua de azahar
- Corteza de 1 limón

Preparación TM31 y (TM21)

1. Estira la masa de hojaldre sobre una mesa enharinada. Corta en tiras de 1 a 2 cm de ancho y enrolla en forma de espiral en un cono o cucurucho de acero, de la parte mas estrecha hasta la parte más ancha.

2. Pinta con un poco de huevo batido y hornea a 200º, en horno caliente unos 15 minutos, hasta que cojan un color dorado. Extrae los canutillos del molde y reserva.

3. Pon la mariposa en las cuchillas, monta los huevos y yemas con el azúcar 5 minutos, a 60º, velocidad 3 y medio.

4. Añade el resto de ingredientes menos el palo de canela y la corteza. Programa 8 segundos, a velocidad 4, añade canela y corteza y programa 7 minutos, a 100º,velocidad 1. Retira a un recipiente y deja enfriar.

5. Quita el palo de canela y la corteza, llena una manga pastelera y rellena los canutillos con la crema pastelera. Puedes servir espolvoreados con canela molida, azúcar glasé o chocolate fundido.

El Caldo

Para sopas y mucho más

Gallina Blanca

Las recetas de El Caldo Gallina Blanca:

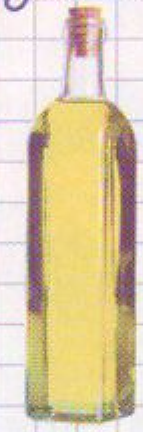
~~1~~ ~~2~~ ~~3~~ ~~4~~ ~~5~~

Arroz caldoso

para Thermomix

Primer paso

Calienta un poco de aceite 3 minutos a 100° y velocidad cuchara. Añade el magro de cerdo en trocitos y rehoga durante 5 minutos a 100°, velocidad cuchara y giro a la izquierda (en TM21: con la mariposa puesta en las cuchillas, velocidad 1). Añade las habitas, los guisantes, los ajos picados, el tomate frito y el pimentón y mezcla 3 minutos a temperatura 100°, velocidad cuchara y giro a la izquierda (en TM21: con la mariposa puesta en las cuchillas, velocidad 1).



Segundo paso

Vierte el Caldo de Pollo GALLINA BLANCA y deja que hierva durante 4 minutos, temperatura 100°, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: con la mariposa puesta en las cuchillas, velocidad 1).

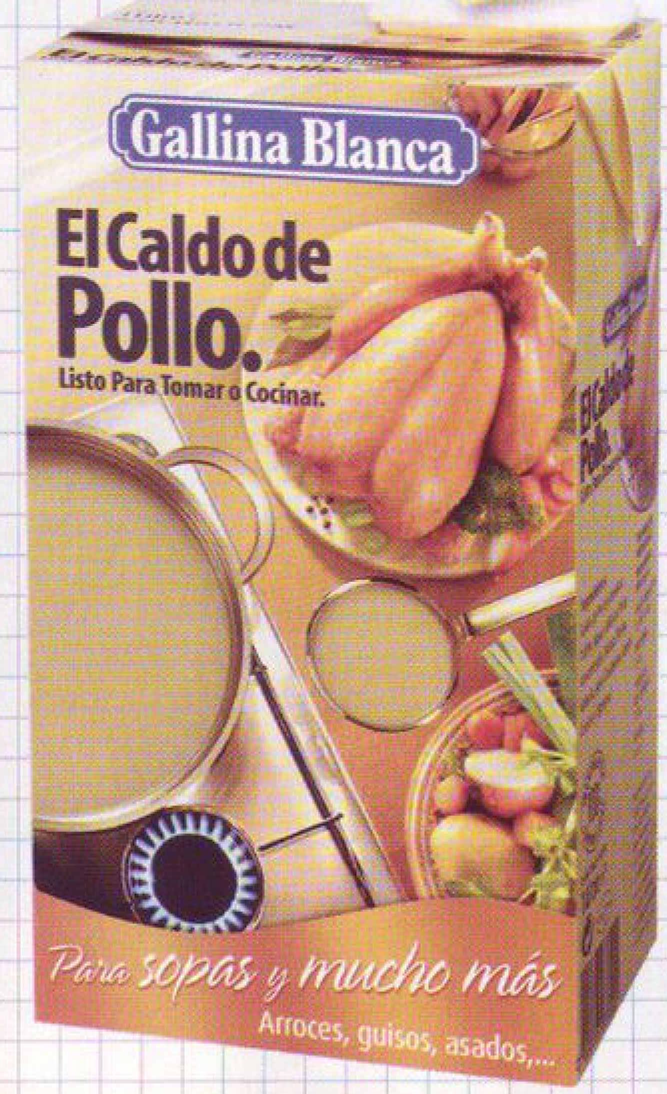
Tercer paso

Incorpora el azafrán y el arroz y déjalo cocer durante 10 minutos, 100°, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: con la mariposa puesta en las cuchillas, velocidad 1). Deja reposar 2 minutos tapado, antes de servir.

Receta para 4 personas

- 300 gr. de arroz
- 300 gr. de magro de cerdo
- 150 gr. de habas desgranadas
- 150 gr. de guisantes
- 3 dientes de ajo picado
- 2 cucharadas de tomate frito
- Aceite de oliva
- 1/2 cucharada de pimentón
- Azafrán
- 1 y 1/4l. de CALDO DE POLLO GALLINA BLANCA

Éste es el secreto de mi sabor.



¡Consigue un plato sabrosísimo en un abrir y cerrar de ojos!

Más recetas en www.gallinablanca.es

TORTITAS DE **CAMARONES**

8 RACIONES / 20 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 300 gr de camarones
- 1/2 cebolla
- 1 cuchara de perejil picado
- 130 gr de harina de fuerza **Harimsa**
- 130 gr de harina de garbanzo
- 100 gr de agua con gas
- Aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la cebolla con el perejil 10 segundos, velocidad 4, en dos veces para que se pique mejor. Pon la mariposa y mezcla con las dos harinas y una pizca de sal, 30 segundos, a velocidad 2.

2. Añade el agua con gas, programa a velocidad 2 y ve añadiendo agua muy poco a poco hasta la obtención de una masa un poco densa, pero homogénea, tiene que quedar con la textura de una pasta ligera.

3. Añade los boquerones y mezcla 10 segundos, a velocidad 1 y medio. Retira, calienta una sartén con un poco de aceite, vierte una cuchara de masa y fríe por ambos lados. Escurre en un poco de papel de cocina para que absorba el exceso de aceite y sirve calientes.

ATÚN MARINADO CON **PIPIRRANA**

6 RACIONES / 30 MIN / SENCILLA

Ingredientes

YBARRA

- 300 gr de atún fresco de almadraba
- 1 cubilete de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 6 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 1 hoja de laurel
- Un chorro de vinagre de Jerez **Ybarra**
- Pimienta en grano
- Una pizca de sal
- 4 huevos de codorniz cocidos
- Lechuga variada

Para la pipirrana:

- 1 cebolla
- 1 tomate pelados sin pepitas
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pepino pelado, sin pepitas
- 1 cubilete de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Un chorro de vinagre de Jerez **Ybarra**
- Una pizca de sal

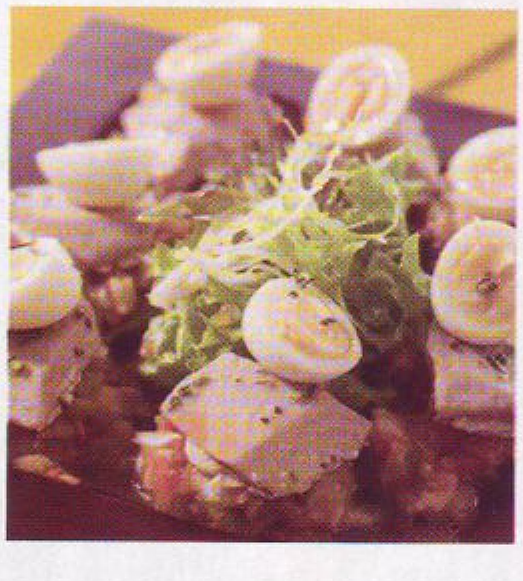
Preparación TM31 y (TM21)

1. Calienta el aceite, ajo, tomillo, laurel, pimienta y una pizca de sal 10 minutos, a 90º, velocidad 1. Añade el vinagre y retira a una fuente. Corta el atún en filetes y deja marinar 3 a 4 horas.

2. Hornea unos segundos en el grill del horno y deja al punto deseado. No conviene hacerlo mucho para que no se seque. Reserva en la marinada.

3. Para la pipirrana, pon la cebolla con los pimientos y pulsa 2 veces el turbo. Añade tomate, pepino y pulsa otras 2-3 veces el turbo. Incorpora el resto de ingredientes y programa 10 segundos, a velocidad 2.

4. Sirve un poco de pipirrana sobre un bouquet de lechugas, el atún encima y termina con un huevo de codorniz cocido. Salsea con un poco más de vinagreta y marinada.



CAZÓN EN **ADOBO**

8 RACIONES / 15 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 1 kg de cazón sin piel, en pedazos
- Harina de cultivo ecológico
- Aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**

Para el adobo:

- 3 dientes de ajo
- 1/2 cubilete de vinagre de Jerez **Ybarra**
- 1/2 cubilete de vino blanco seco
- Una cucharadita de comino en grano
- Una cucharadita de orégano
- Una cucharadita de pimentón dulce
- Un chorro de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Un pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Tritura todos los ingredientes del adobo 20 segundos, a velocidad progresiva 3-5-7. Vierte en un recipiente sobre el cazón. Si ves que la marinada no cubre el pescado, añade un poco de agua, hasta que quede totalmente cubierto. Deja marinar durante 1 día en la nevera.

2. Escurre bien el pescado, enharina ligeramente y fríe en aceite de oliva bien caliente hasta que coja color. Sirve de inmediato y acompaña si quieres de una salsa mayonesa o ali-oli.

Nota

No se ha tenido en cuenta el tiempo de adobo del pescado

MONTADITOS DE JAMÓN Y GAMBAS

8 RACIONES / 45 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 200 gr de gamba blanca
- 200 gr de Jamón de Huelva
- 2 tomates pelados
- 1 diente de ajo
- Una rama de tomillo fresco
- Un chorro de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Lechuga variada
- Sal y pimienta

Para la masa:

- 300 gr de harina Bizcochona **Harimsa**
- 150 gr de queso fresco
- 60 gr de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 60 gr de leche
- Una pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Para la masa, mezcla todos los ingredientes 10 segundos, a velocidad 6, y después, 3 minutos, a velocidad espiga. Retira, forma una bola y deja reposar 1 hora en la nevera.

2. Corta el tomate, ajo, tomillo y aceite 10 segundos, a velocidad 4-6. Sal-pimienta y programa 9 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Un minuto antes de terminar, da un corte a las gambas e incorpora al tomate. Retira y deja enfriar en la nevera.

3. Extiende la pasta sobre una mesa enharinada. Pincha toda la superficie con un rodillo o tenedor y corta discos con un corta pastas redondo. Pon un poco de tomate y gambas en el centro y hornea unos 10 minutos, a 180º, en horno caliente. Retira y deja enfriar.

4. Sirve sobre cada pan, unas gambas con un poco más de tomate, unas lonchas de jamón con un poco de lechuga. Espolvorea tomillo fresco y un poco de aceite oliva virgen extra.

BIENMESABE DE ALMENDRAS

8 RACIONES / 40 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 250 gr de almendra molida
- 8 yemas de huevo
- 200 gr de agua
- 300 gr de azúcar
- Un chorro de agua de azahar
- 50 gr de harina fina de maíz
- 1/2 palo de canela
- Bizcochos de soletilla
- Cabello de ángel o dulce de frutas

Preparación TM31 y (TM21)

1. Realiza un almíbar con el agua, azúcar y la canela 16 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1 sin el cubilete. Añade el chorro de agua de azahar y deja templar un rato.

2. Mientras, coge un molde de base extraíble, ve colocando los bizcochos de base y sobre éstos, el cabello de ángel. Reserva.

3. Retira el palo de canela del vaso e incorpora las almendras, harina de maíz, huevos, yemas. Mezcla 10 segundos, a velocidad 6 y programa 7 minutos, a 100º, velocidad 2 y 3 minutos, a temperatura varoma, velocidad 2. Vierte ésta masa en el molde, extiende bien y mete al congelador unas horas hasta que se endurezca la superficie. Saca, espolvorea con azúcar glasé o canela en polvo, retira del molde y corta en porciones.

TORTILLA DE AJOS TIERNOS Y BROTES DE SOJA

8 RACIONES / 35 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 1 bote de brotes de soja **Hacienda Ybarra**
- 1 bote de ajos verdes **Hacienda Ybarra**
- 100 gr de chips de patatas fritas
- 8 huevos
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 2 dientes de ajo
- Una pizca de romero y tomillo fresco
- Una pizca de sal
- Jamón serrano ó ibérico en lonchas
- Salmón ahumado
- Pan de molde tostado

Preparación
TM31 y (TM21)

1. Escurre los brotes de soja y los ajos tiernos. Rehoga los dientes de ajo y el aceite con la mitad de los brotes y ajos tiernos escurridos, 12 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1 sin el cubilete. Escurre bien en el cestillo y reserva.

2. Tritura los huevos con la sal y especias pulsando 3-4 veces el turbo. Pon la mariposa, añade la verdura reservada y las patatas de bolsa. Mezcla todo 2 minutos, a velocidad 1. Retira a un recipiente y deja reposar 5 minutos más hasta que la mezcla se asiente y las patatas absorban más huevo.

3. Calienta un poco de aceite de oliva en una sartén y realiza una tortilla con la mezcla anterior y deja que se cuaje bien. Retira y deja enfriar.

4. Corta la tortilla en porciones y sirve sobre un trozo de pan de molde tostado. Acompaña encima con un poco de jamón o salmón ahumado y termina de decorar con brotes de soja, ajos tiernos, un chorro de aceite de oliva, tomillo y romero fresco.

Para más recetas www.recetas.ybarra.es

YBARRA
HACIENDA YBARRA

ZANAHORIA CON FRESAS Y QUESO

4 RACIONES / 20 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 200 gr de queso ricotta o queso fresco
- 300 gr de fresas
- 1 bote de zanahoria rallada **Hacienda Ybarra**
- Lechuga variada
- Una pizca de hierbabuena picada
- Una pizca de sal maldon (o sal fina en su defecto)
- Pimienta verde molida

Para la vinagreta:

- 2 yemas de huevo
- Una cucharada de vinagre de Jerez reserva **Ybarra**
- Una cucharilla de mostaza de Dijon (u otra)
- 150 gr de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Una cucharadita de azúcar glasé
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Limpia las fresas y lechuga. Escurre la zanahoria. Para la vinagreta, pon la mariposa y mezcla yemas, vinagre, azúcar y mostaza 4 segundos, a velocidad 3.

2. Añade el aceite poco a poco por el bocal y emulsiona como una mayonesa a velocidad 3. Rectifica de sal, pimienta y reserva. Si ves que te queda demasiado espesa añade un poco de agua.

3. Distribuye las fresas cortadas por la mitad, zanahoria escurrida, lechuga, hierbabuena y el queso sobre las hojas de lechuga. Salsea con la vinagreta y espolvorea con la pimienta verde molida y los cristales de sal maldon.

Para más recetas www.recetas.ybarra.es

Conservas tradicionales

Poco a poco se van recuperando ciertas técnicas culinarias que se habían ido perdiendo con la llegada de una industria de la alimentación más evolucionada. Hasta no hace muchos años era bastante normal que, al llegar la temporada de ciertos productos, las amas de casa realizaran sus propias conservas y guardaran de este modo frutas, verduras e incluso carnes para el tiempo en escaseaban en el mercado. Hoy en día, siempre que extrememos la seguridad para evitar problemas de mala conservación y las consiguientes intoxicaciones, es posible realizar de nuevo aquellas maravillosas preparaciones adaptándolas a los gustos más actuales.

MERENGUE ESTERILIZADO

4 RACIONES / 20 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 200 gr de claras de huevo
- 600 gr de azúcar
- Una pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la mariposa, vierte todos los ingredientes y mezcla 7 minutos, a 80°, velocidad 1 y después 2 minutos, a 90°, velocidad 1. A continuación monta a velocidad 3 y medio sin temperatura hasta que se quede totalmente cuajado, unos 5 minutos.

2. Técnica a utilizar cuando tienes claras de huevo en la nevera y no sabes que hacer con ellas. Éste merengue tiene mucha consistencia, se parece a un merengue italiano. Una vez hecho se puede incluso congelar y utilizar una vez descongelado. Utiliza para mousses, decorar tartas de limón, etc.

MERMELADA DE TOMATE Y **LIMÓN**

8 RACIONES / 90 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 1 kg de tomate cherry cortados por la mitad
- 750 gr de azúcar
- 2 limones pelados (sin la parte blanca) y cortados en 4 trozos
- 80 gr de vinagre de vino **Ybarra**
- 1 chorro de agua de azahar

Preparación TM31 y (TM21)

1. Cocina todos los ingredientes, menos el agua de azahar, 10 minutos, a temperatura varoma, velocidad 2 y luego 60 minutos, a 100º, velocidad 1 sin el cubilete.

2. Añade el agua de azahar y deja otros 10 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1 sin el cubilete. Retira rápidamente a los tarros esterilizados en caliente, cierra bien y deja boca abajo 2 minutos. Se conserva hasta 3 meses en el frigorífico. Para esterilizar los tarros.

3. Para esterilizar los tarros, mete junto con las tapas en una olla con agua fría, tapa y pon el agua a hervir. Cuando empiece a hervir , retira la tapa y deja 10 minutos hirviendo. Aparta con mucho cuidado, deja boca arriba y está listo para rellenar.

CHUTNEY DE MANGO Y **CANELA**

8 RACIONES / 80 MIN / MEDIA

Ingredientes

- 3 mangos grandes pelados
- Parte blanca de medio puerro picada
- 1 cucharada de jengibre fresco rallado
- 350 gr de azúcar
- 200 gr de gr de vinagre de vino tinto **Ybarra**
- 50 gr de dátiles picados
- 1 palo de canela
- 2 cucharillas de canela molida

Preparación TM31 y (TM21)

1. Mezcla el azúcar y vinagre a temperatura varoma, velocidad 1 sin el cubilete, hasta que empiece a hervir. Deja hervir a la misma velocidad y temperatura sin el cubilete, durante 6 minutos más.

2. Añade el mango en pedazos junto con el resto de ingredientes y deja cocinar 50 minutos, a 100º, velocidad 1 sin el cubilete y 10 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Retira rápidamente a los tarros esterilizados en caliente, cierra bien, da la vuelta al tarro y deja enfriar boca abajo 24 horas. Se conserva de 2 a 3 meses en el frigorífico.

MERMELADA DE CREMA DE LECHE Y CHOCOLATE

8 RACIONES / 20 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 500 gr de azúcar
- 500 gr de nata
- 140 gr de chocolate blanco
- 140 gr de mantequilla en pomada

Preparación TM31 y (TM21)

1. Realiza un caramelo en un cazo con el azúcar y poco de agua. Mientras, calienta la nata 5 minutos, a 80º, velocidad 1. Cuando el caramelo empiece a coger color, lo incorporas poco a poco por el bocal a velocidad 1 sin temperatura.

2. Deja 2 minutos, a velocidad 2 y durante ese tiempo, ve incorporando por el bocal el chocolate blanco y la mantequilla, hasta que se funda todo. Guarda en un tarro esterilizado. Es ideal para acompañar y untar bizcochos, pan, etc.

COMPOTA DE MANZANAS AL CARAMELO

8 RACIONES / 40 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 1 kg de manzana reineta
- 360 gr de azúcar
- Zumo de 1 limón
- 50 gr de mantequilla en pomada
- Un chorro de brandy
- 1 rama de canela

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela y descorazona las manzanas. Corta las manzanas en gajos. Pon las cáscaras y corazones de la manzana a hervir junto con el zumo de limón 6 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1 sin el cubilete. Retira y cuela bien por un chino.

2. Realiza un caramelo en un cazo, con el jugo extraído de las cáscaras y el azúcar. Mientras calienta las manzanas en gajos, el chorro de brandy, mantequilla y la canela 5 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1.

3. Cuando el caramelo coja color oscuro, lo incorporas poco a poco por el bocal a velocidad 1. Programa 20 minutos, a 100º, velocidad 1 sin el cubilete. Retira rápidamente a los tarros esterilizados en caliente, cierra bien, da la vuelta al tarro y deja enfriar boca abajo 24 horas.

Con **flores**

Quien se aburre en la mesa es porque quiere; frutas y flores son una alternativa sencilla y absolutamente original para dar una nueva vida y aspecto a los platos que más nos gustan. Aunque en nuestra cocina el uso de frutas o flores no es habitual fuera de los postres, lentamente va calando esta tendencia que aporta todo un mundo de posibilidades. En la actualidad, es posible encontrar muchos de estos ingredientes en mercados y grandes supermercados sin dificultad alguna, así que solo queda que nos arriesguemos a darle ese toque distinto a nuestras recetas favoritas.

ENSALADA DE FLORES Y FRUTOS **SECOS**

4 RACIONES / 20 MIN / SENCILLA

Ingredientes

Y YBARRA

- 250 gr de lechuga variada
- 10 flores de cultivo ecológico
- 100 gr de champiñones
- 150 gr de frutos secos a gusto (avellanas, nueces, almendras, etc.)
- 2 cubiletes de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 100 gr de queso fresco
- 1 yema de huevo
- Sal y pimienta
- Un chorro de vinagre de frambuesa

Preparación TM31 y (TM21)

1. Realiza una vinagreta mezclando el queso, yema, sal y pimienta 6 segundos, a velocidad 3. Añade el aceite de oliva poco a poco por el bocal a velocidad 3 y reserva. Corta los champiñones en láminas muy finas y reserva.

2. Mezcla la lechuga con los champiñones y los frutos secos. Dispón en la ensaladera o platos, distribuye las flores sobre la superficie y salsea con la vinagreta. Añade al final un chorro de vinagre de frambuesa y sirve.

FLOR DE CALABACÍN Y COCKTAIL DE **QUESOS**

6 RACIONES / 25 MIN / MEDIANA

Ingredientes

- Un surtido de quesos variados
- Hojas de lechuga variada
- 2 quesos mozzarela
- Dos manojos de albahaca fresca
- 20 gr de piñones tostados
- 2 cubiletes de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Un chorro de vinagre de módena **Ybarra**
- 16 mini-calabacines con flor
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Quita la flor a los calabacines y reserva. Corta los calabacines en láminas con un pelador o mandolina. Pon 500 gr de agua a hervir 5 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1 y cuece los calabacines en la varoma de 3 a 5 minutos, a temperatura varoma velocidad 1. Mete enseguida en agua fría, escurre y reserva.

2. Realiza una vinagreta mezclando albahaca, aceite, vinagre, sal y pimienta, 20 segundos, a velocidad 6-8. Reserva.

3. Corta los quesos en láminas y mezcla con las flores de calabacín salteadas con un poco de aceite, lechuga y calabacines cocidos. Dispón en la ensaladera, reparte los piñones y la vinagreta por encima.

POLLO MARINADO CON MANGO Y COCO

6 RACIONES / 30 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 2 mangos pelados
- Zumo de 2 limones
- 200 gr de nata
- Coco laminado (con el pelador)
- Aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Sal y pimienta

Para la marinada:

- Ralladura de 1 lima
- Una cuchara de jengibre rallado
- Una cuchara de soja líquida
- Una cuchara de salsa teriyaki (opcional)
- Una cucharadita de pasta de curry verde
- Una rama de hierbabuena
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**

Preparación TM31 y (TM21)

1. Para la marinada mezcla todos los ingredientes 40 segundos, a velocidad 6-8. Sal pimenta las pechugas y vierte la marinada encima que cubra bien. Deja marinar toda la noche.

2. Escurre y dispón en el recipiente varoma. Pon 500 gr de agua a hervir, 5 minutos, a temperatura varoma velocidad 1 y cocina las pechugas en la Varoma 14 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Verifica la cocción y deja enfriar.

3. Realiza una crema agria mezclando la nata, el zumo de limón, sal y pimienta 30 segundos, a velocidad 4. Reserva.

4. Sirve unas hojas de lechuga, el pollo laminado y el mango en dados. Aliña con la salsa agria, el coco laminado y un chorro de aceite de oliva.

Nota

No se ha tenido en cuenta el tiempo para marinar el pollo

FLOR DE GUISANTE CON POMELO Y **GUACAMOLE**

6 RACIONES / 25 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 13 pomelos rosas
- 10 flores de guisante de cultivo ecológico
- Un bouquet de lechugas variadas
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Un chorro de brandy
- Una cuchara de mostaza
- Sal y pimienta

Para el guacamole:

- 2 aguacates maduros grandes
- Zumo de 1 lima
- 1 tomate pelado sin pepitas
- 1/2 cebolla
- 1 cucharada de cilantro fresco
- Una pizca comino molido
- Una pizca de cayena molida
- 20 gr de nata
- 30 gr de aceite de oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Para el guacamole, tritura todos los ingredientes a velocidad 6 y ve añadiendo el aceite poco a poco hasta obtener una pasta homogénea. Reserva en un recipiente junto con un hueso de aguacate.

2. Pela los pomelos y saca los gajos con una puntilla. Reserva el zumo que vayan soltando.

3. Monta una vinagreta con el zumo de pomelo, brandy, mostaza. Programa a velocidad 5 y ve añadiendo el aceite poco a poco. - Sirve un poco de lechuga con un poco de guacamole y unos gajos de pomelo. Distribuye las flores de guisante y adereza con la vinagreta.

ROLLITO DE **MELOCOTÓN**

8 RACIONES / 40 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 1 lata de melocotón en almíbar
- 100 gr de frambuesas
- 200 gr de queso cremoso
- 20 gr de almíbar de melocotón
- 20 gr de azúcar vainillada
- Un chorro de esencia de vainilla
- Azúcar glasé

Para la masa del rollito:

- 120 gr de azúcar
- 60 gr de mantequilla en pomada
- 20 gr de cacao en polvo
- 30 gr de harina de maíz
- 20 gr de harina de cultivo ecológico **Harimsa**
- 4 huevos
- 2 yemas de huevo

Preparación TM31 y (TM21)

1. Para la masa, pon la mariposa, bate yemas, huevos y azúcar 5 minutos, a 60º, velocidad 3 y luego 5 minutos, a velocidad 3 y medio. Incorpora el resto de ingredientes y mezcla 20 segundos, a velocidad 3 y medio. Extiende sobre una placa de horno y hornea 5-6 minutos, a 200º en horno caliente. Unta con un pincel con el almíbar del melocotón y reserva.

2. Mezcla el queso, almíbar, azúcar y vainilla 15 segundos, a velocidad 5. Extiende la crema por el bizcocho. Escurre el melocotón, corta en tiras y forma una línea en el centro del bizcocho a través de su cara más larga. Enrolla sobre sí mismo y reserva.

3. Corta el bizcocho en porciones individuales, decora con melocotón y espolvorea con azúcar glasé. Sirve con un poco de helado a gusto.

CROQUETAS DE **TOFU**

6 RACIONES / 25 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 300 gr de tofu fresco
- 100 gr de harina de cultivo ecológico **Harimsa**
- 40 gr de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 1/2 cebolla
- 150 gr de calabaza
- 2 dientes de ajo
- 1 cuchara de curry en polvo
- 1 cuchara de hierbabuena picada
- Sal y pimienta

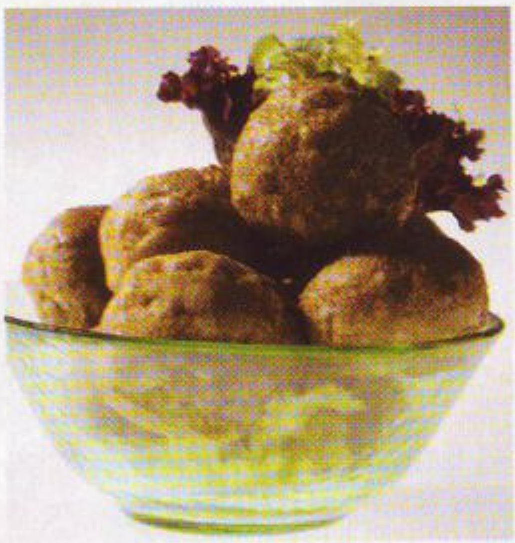
Preparación TM31 y (TM21)

1. Tritura el tofu con el curry y la hierbabuena, 10 segundos, a velocidad 6. Reserva aparte

2. Pica la calabaza, cebolla y ajos 10 segundos, a velocidad 4 (en TM21: velocidad 3). Rehoga junto con el aceite, sal y pimienta 12 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1 sin el cubilete. Escurre bien.

3. Vierte en el vaso el tofu picado, la verdura y harina. Mezcla todo 30 segundos, a velocidad 1 y medio. Saca a un recipiente o a una manga pastelera desechable, con la punta sellada y deja enfriar en la nevera.

4. Da forma a las croquetas con las manos o en el caso de manga, corta la punta de ésta dejando en la boca diámetro suficiente para que salgan anchas, extiende churros largos sobre la harina y córtalos en trozos regulares, pasa por harina y fríe en abundante aceite de oliva caliente hasta que se doren bien. Escurre sobre un papel de cocina y sirve.



CREMA DE ZANAHORIA Y CHIPS DE ARROZ

6 RACIONES / 40 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 600 gr de zanahoria en trozos
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 600 gr de caldo de verduras **Gallina Blanca**
- 1/2 cubilete de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- 1 yogur natural de soja
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1 rama de canela
- Sal y pimienta
- 1 paquete de fideos de arroz
- Aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Corta la cebolla, ajo y zanahoria pulsando 4-5 veces el turbo. Añade el aceite, canela y rehoga 8 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Incorpora el caldo y comino molido y programa 15 minutos, a 100°, velocidad 1.

2. Deja templar un poco, añade el yogur y tritura 1 minuto, a velocidad 6-8 hasta que te quede una crema lisa y homogénea. Rectifica de sal y pimienta, cuela y reserva.

3. Desmenuza en pequeños paquetes y fríe los fideos en aceite de oliva caliente hasta que queden crujientes.

4. Sirve la crema con un chorro de aceite y acompaña de los chips de arroz.

TEMPURA DE VERDURA CON SALSA DE **COCO**

8 RACIONES / 20 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- Verdura a gusto (zanahoria, cebolla, pimientos, etc.)
- 150 gr de harina de cultivo ecológico **Harimsa**
- 80 gr de harina de maíz
- 200 gr de agua
- 2 claras de huevo
- Una pizca de sal
- Aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**

Para la vinagreta:

- 100 gr de leche de coco
- 1 yema de huevo
- 1 pizca de wasabi
- Una cucharilla de sésamo
- 200 gr de aceite oliva virgen extra Gran Selección **Ybarra**
- Zumo de 1 limón
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

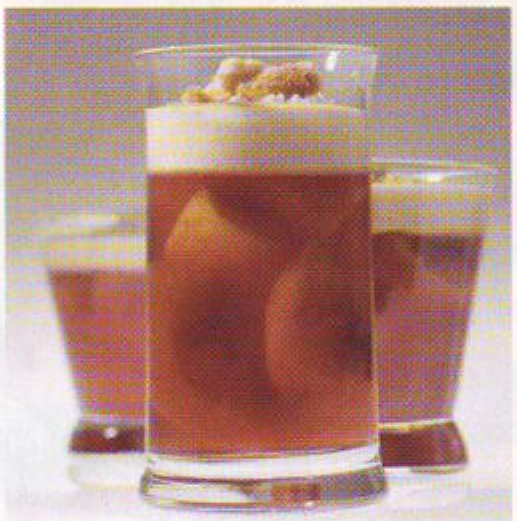
1. Para la vinagreta de coco, mezcla todos los ingredientes, menos el aceite, 4 segundos, a velocidad 6. Pon la mariposa y ve añadiendo el aceite poco a poco por el bocal a velocidad 3. Reserva.

2. Pela y corta la verdura en tallos y/o trozos. Pon la mariposa y monta claras, harinas, sal y la mitad del agua 3 minutos, a velocidad 3. Añade el resto del agua y mezcla 20 segundos, a velocidad 2.

3. Baña cada trozo de verdura en la tempura y fríe en abundante aceite de oliva caliente. Escurre en un papel de cocina y sirve con la salsa de coco y un poco de salsa de soja.

NECTARINAS CON CREMA DE **ALMENDRA**

8 RACIONES / 35 MIN / SENCILLA



Ingredientes

- 280 gr de azúcar
- 200 gr de vino rosado
- 300 gr de agua
- 1 vaina de vainilla abierta y raspada por la mitad
- 6 nectarinas
- 8 hojas de gelatina
- Bizcochos de soletilla

Para la crema de almendra:

- 300 gr de leche de soja
- 30 gr de azúcar
- 1 yema de huevo
- 100 gr de almendra en polvo
- Una cucharilla de harina de maíz
- Ralladura de 1/2 limón

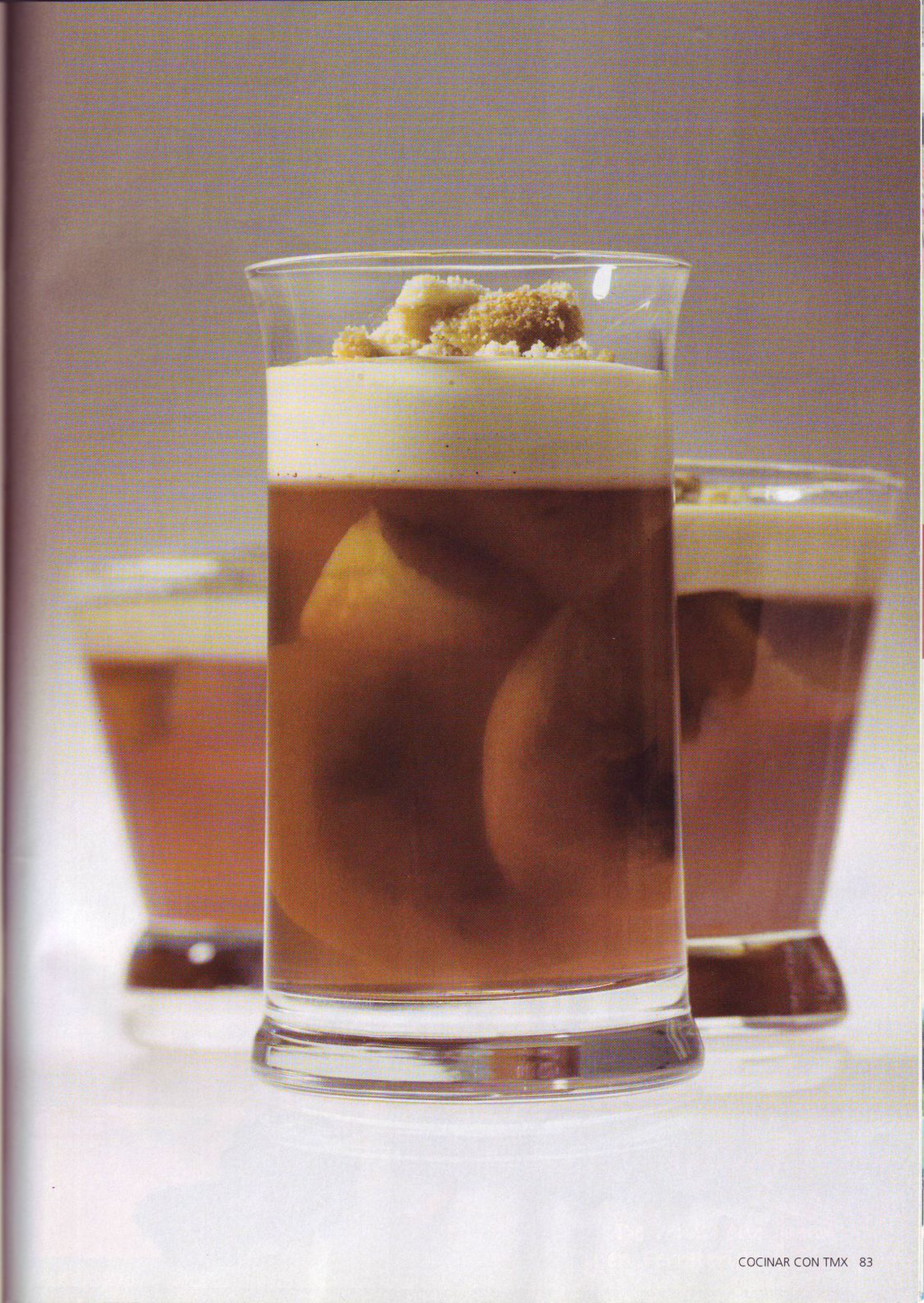
Preparación TM31 y (TM21)

1. Para la crema, mezcla todos los ingredientes 50 segundos, a velocidad 6. Pon la mariposa y programa 5 minutos, a 100º, velocidad 2 y medio. Retira, cuela y enfría en la nevera.

2. Pon en remojo las hojas de gelatina en agua fría. Calienta Azúcar, vino, agua y vainilla a temperatura varoma hasta que empiece a hervir. Corta las nectarinas en 4 gajos y coloca en el recipiente varoma. Coloca el recipiente varoma sobre la tapadera y programa 12 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1.

3. Retira el recipiente varoma, escurre bien la gelatina, mete en el vaso y mezcla 10 segundos, a velocidad 2. Dispón 2 o 3 gajos de nectarina en un cuenco o vaso de cristal y añade el almíbar colado. Deja enfriar toda la noche.

4. Añade un poco de crema de almendra en cada vaso y decora con gajos de nectarina y trozos de bizcocho de soletilla.



MILHOJAS DE SOJA, CACAO Y VAINILLA

8 RACIONES / 70 MIN / SENCILLA

Ingredientes

- 1 paquete de hojas de pasta filo
- 20 gr de harina de cultivo ecológico

Para la crema de soja y vainilla:

- 500 gr de leche de soja
- 140 gr de azúcar
- Parte raspada de 2 vainillas abiertas por la mitad
- 6 yemas de huevo
- 2 hojas de gelatina
- 30 gr de harina de maíz

Para la crema de cacao y soja:

- 500 gr de leche de soja
- 140 gr de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 2 hojas de gelatina
- 30 gr de harina de maíz
- 20 gr de harina de cultivo ecológico

Preparación TM31 y (TM21)

1. Para las cremas, el procedimiento es el mismo para cada una, realiza primero una mezcla y después la otra, reservándolas por separado.

2. Pon en remojo la gelatina en agua fría, vierte todos los ingredientes y mezcla 4 segundos, a velocidad 6. Pon la mariposa y programa 8 minutos, a 100º, velocidad 2. Añade la gelatina escurrida y deja 1 minuto, a la misma velocidad, sin temperatura.

3. Una vez que tienes las dos cremas, forra un molde con 2 ó 3 capas pasta filo untada en un poco de aceite o mantequilla clarificada. Vierte un poco de crema de vainilla y coloca otra hoja de pasta filo. Otra capa de crema de cacao y una hoja de pasta filo. Así sucesivamente hasta cubrir el molde con pasta filo.

4. Hornea unos 40-50 minutos, a 160º, en horno caliente y deja enfriar toda la noche. Saca del molde, y calienta un rato en horno muy caliente antes de servir. Espolvorea con cacao y/o azúcar glasé y sirve.